



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KEK

MALZEMESİ

2 bardak un
1 çorba kaşığı pudra şekeri
150 gr. margarin
1 kaşık yoğurt
1 yumurta
100 gr. şeker
2 çorba kaşığı un
yarım litre süt
4 yumurta akı
yarım paket çilekli jöle
200 gr. çilek veya ahududu

YAPILIŞI

Hamuru hazırlayınız. Önce hamuru büyük turla kabına, yoksa küçük bir tepsiye yağladıktan sonra yayın ve fırında pişiriniz. Soğuduktan sonra kremayı üzerine sürünüz. Arzu ederseniz hazır krem şantiyi sürünüz. Yarım paket jöleyi 1 bardak sıcak suda eritiniz. 1 bardak da soğuk su ekleyiniz. Temizlenmiş çilekleri de atınız. Biraz donduktan sonra kremanın üzerine dökün, buzluğa koyun, iyice donunca servis yapınız.
